

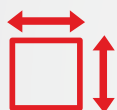
ТЕСТООТСАДОЧНЫЕ МАШИНЫ

- ОДНОБУНКЕРНАЯ
- ДВУХБУНКЕРНАЯ

*Воплощают в жизнь креативные
замыслы кондитера*

«Вектор–120»Мини

Однобункерная тестоотсадочная машина



1012x866x900



145



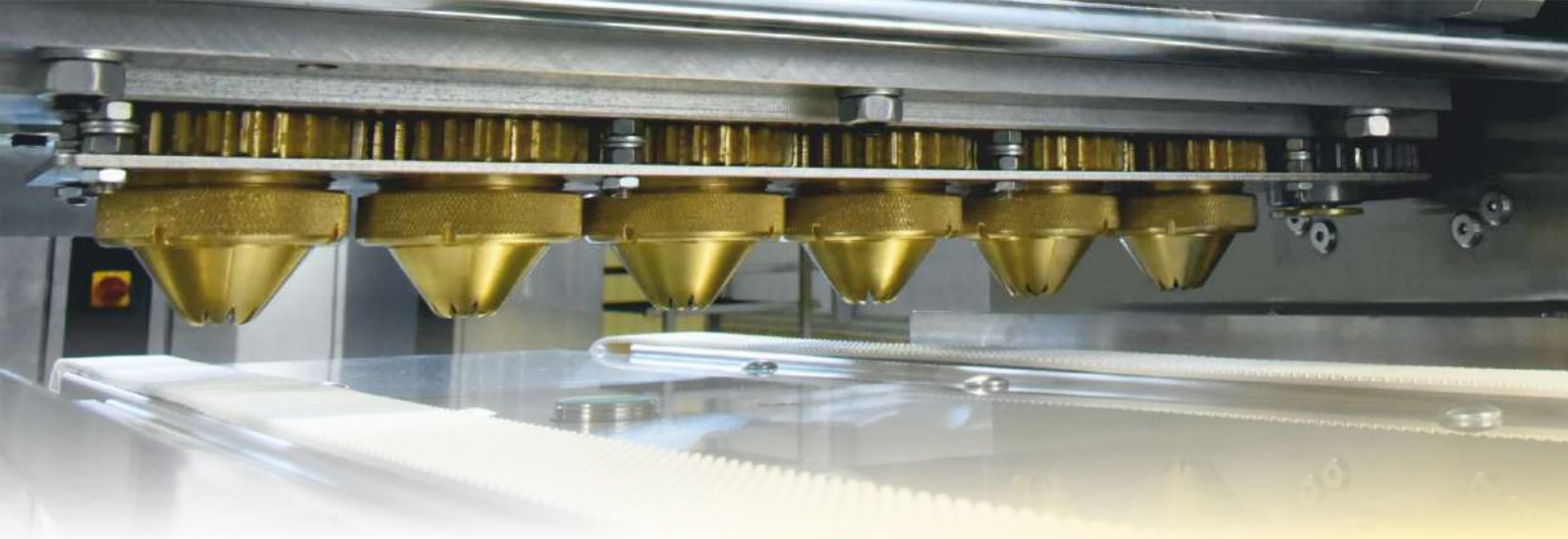
Легкий
в управлении



120 кг/ч*

* зависит от свойств теста
и вида фильер





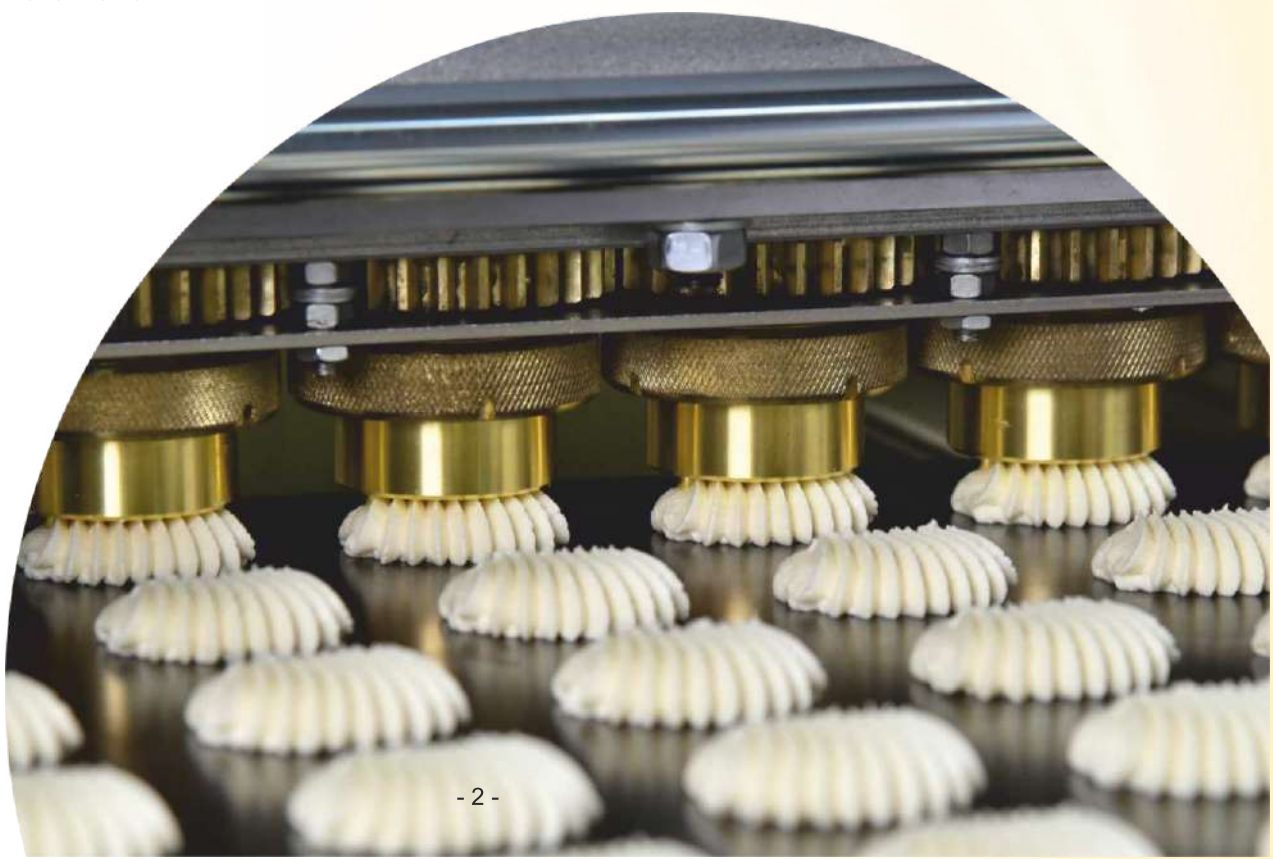
Машина снабжена однобункерным механизмом отсаживания теста



МАТРИЦА
с вращающимися насадками

Машина предназначена для формирования (методом экструзии) заготовок кондитерских изделий различных форм и размеров из кондитерских масс и теста:

- зефирной массы (на агаре);
- белковой массы;
- песочного теста (твердого и мягкого);
- заварного теста (эклеры, профитроли);
- теста для овсяного печенья.



ФИЛЬЕРЫ

для однобункерной тестостоядочной машины



ЛЕПЕШКА



КУРАБЬЕ



КУРАБЬЕ



ДЕКАДА



БУБНА





ЭКСЦЕНТРИК А



ЭКСЦЕНТРИК Б



ПРЯМОУГОЛЬНИК



ДЮЖИНА



РОМАШКА



ПОДСОЛНУХ



ЛАПКА



КОЛЬЦО



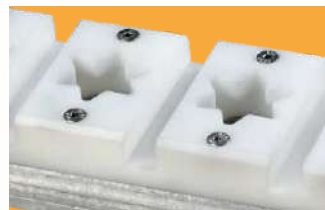
БЕЕР



МЕХАНИЗМ струнной резки



МАТРИЦА струнной резки



ЗВЕЗДА



СЕРДЦЕ



РОМАШКА



ЛИСТИК



РОМБ



ПАЛОЧКА



Ø40, Ø40-4





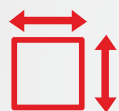
Система управления построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen с дополнительными кнопками «Пуск», «Стоп» и «Аварийный стоп». Управление простое, интуитивно понятное. Система управления позволяет осуществлять программирование работы всех механизмов, записывать до 600 программ в память, присваивать им имена и копировать настройки.



1. Транспортер обеспечивает перемещение противней в горизонтальной и вертикальной плоскости по программе, заданной оператором. Загрузка и выгрузка противней доступна с двух сторон машины.
2. Удобная подставка под тестоотсадочную машину «Вектор120» Мини (опция).
3. Узел отсадки валковый

«Вектор-220»

Двухбункерная тестоотсадочная машина



1400x1200x1600



700



Легкий
в управлении



220 кг/ч*

* зависит от свойств теста
и вида фильер





МАТРИЦА с вращающимися насадками

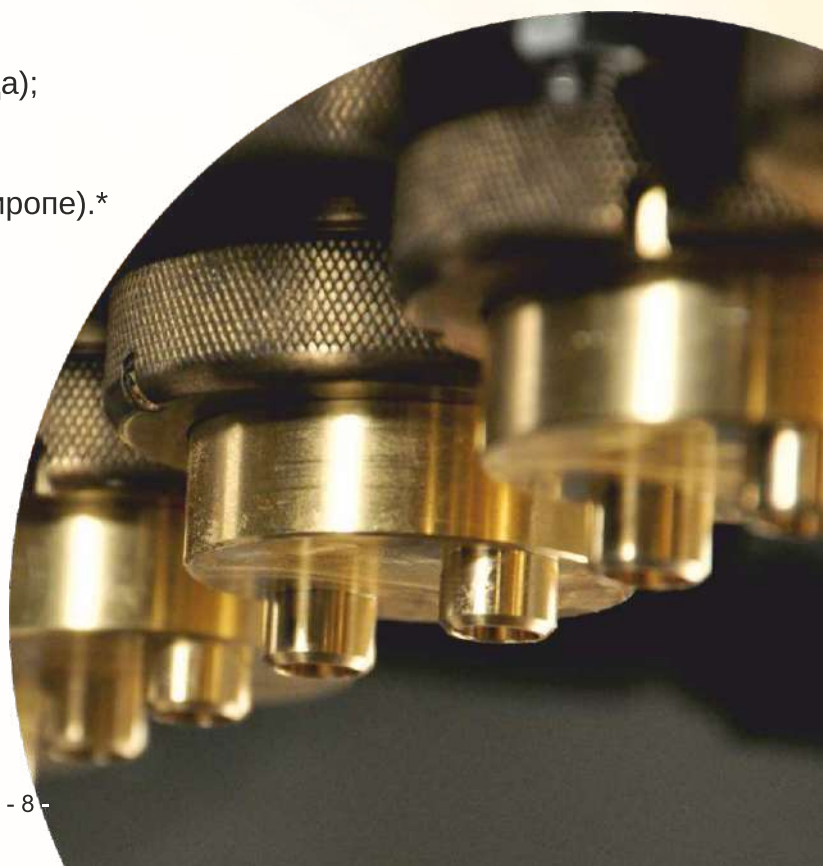


Машина предназначена для формирования (методом экструзии) заготовок кондитерских изделий различных форм и размеров из кондитерских масс и теста:

- зефирной массы (на агаре);
- белковой массы;
- песочного теста (твердого и мягкого);
- заварного теста (эклеры, профитроли, кольца);
- теста для овсяного печенья;*
- бисквитного теста (пластового, буше);
- сырцового пряничного теста (на холодном сиропе).*

Двухбункерный механизм отсаживания теста обеспечивает формирование заготовок двухцветных изделий и одноцветных изделий с начинкой.

* для отсаживания овсяного печенья и пряника (рецептуры согласно технологическим инструкциям, с использованием матрицы струнной резки «Одноцветная Ø40-7»).



ФИЛЬЕРЫ

для двухбункерной тестострадочной машины



B2-001 (изделия одноцветные**, двухцветные)



B2-002 (изделия одноцветные**, двухцветные)



B2-003 (изделия одноцветные**, двухцветные)



B2-004 (изделия одноцветные**, двухцветные)



B2-005 (изделия одноцветные**, двухцветные)





B2-006 (изделия одноцветные** , двухцветные)



B2-007 (изделия одноцветные** , двухцветные)



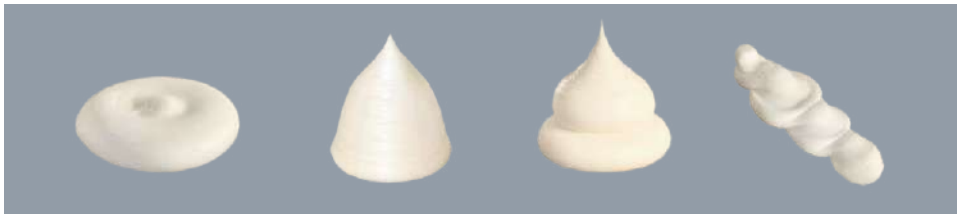
B2-008 (изделия одноцветные** , двухцветные)



B2-009 (изделия одноцветные, с начинкой внутри, двухцветные***)



B2-010 (изделия одноцветные, с начинкой внутри, двухцветные***)



B2-011 (изделия одноцветные, с начинкой внутри, двухцветные***)



B2-012 (изделия одноцветные** , двухцветные)





B2-013 (изделия одноцветные** , двухцветные)



B2-014 (изделия одноцветные, с начинкой внутри, двухцветные***)



B2-015 (изделия одноцветные** , двухцветные)



B2-016 (изделия одноцветные** , двухцветные)



B2-017 (изделия одноцветные* , с начинкой внутри)



B2-018 (изделия одноцветные** , двухцветные)



B2-019 (изделия одноцветные** , двухцветные)





B2-020 (изделия одноцветные***, двухцветные)



B2-021 (изделия одноцветные***, двухцветные)



B2-022 (изделия одноцветные***, двухцветные)



B2-023 (изделия одноцветные***, двухцветные)



B2-024 (изделия одноцветные***, двухцветные)



B2-025 (изделия одноцветные, с начинкой внутри, двухцветные***)



B2-027 одноцветные*
(кольцо Ø 60 из заварного теста)

B2-028 и B2-029
(изделия одноцветные*, с начинкой сверху)



* Изделия получаются одноцветными при отсаживании теста из одного бункера ** Изделия получаются одноцветными при отсаживании теста одного цвета из двух бункеров *** Изделия получаются одноцветными при отсаживании теста одного цвета из одного или двух бункеров. Двухцветные изделия получаются при отсаживании теста разного цвета из двух бункеров, и второй цвет будет находиться внутри изделия, как у изделия с начинкой.



МЕХАНИЗМ
струнной резки

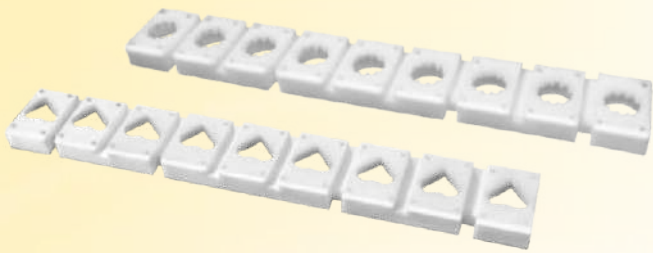


ЩЕЛЕВАЯ МАТРИЦА
для бисквита



МАТРИЦА
струнной резки

НАКЛАДКА
для матрицы струнной резки



РОМАШКА



ЗВЕЗДА



ПЛОСКАЯ ПАЛОЧКА



ЛИСТИК



СЕРДЦЕ



ТРУБОЧКА



ОДНОЦВЕТНАЯ



РОМБ



ОВАЛ 30X50-7



* Матрица предназначена для отсаживания заготовок в 7 и 9 рядов соответственно. Возможна отсадка изделий из песочного теста с включениями до 5 мм
Матрицы струнной резки не предназначены для отсаживания заготовок с начинкой (кроме матриц «Трубочка» и «Плоская палочка»).

Для получения ассортимента тестовых заготовок кондитерских изделий машина комплектуется различными механизмами отсадки и матрицами:

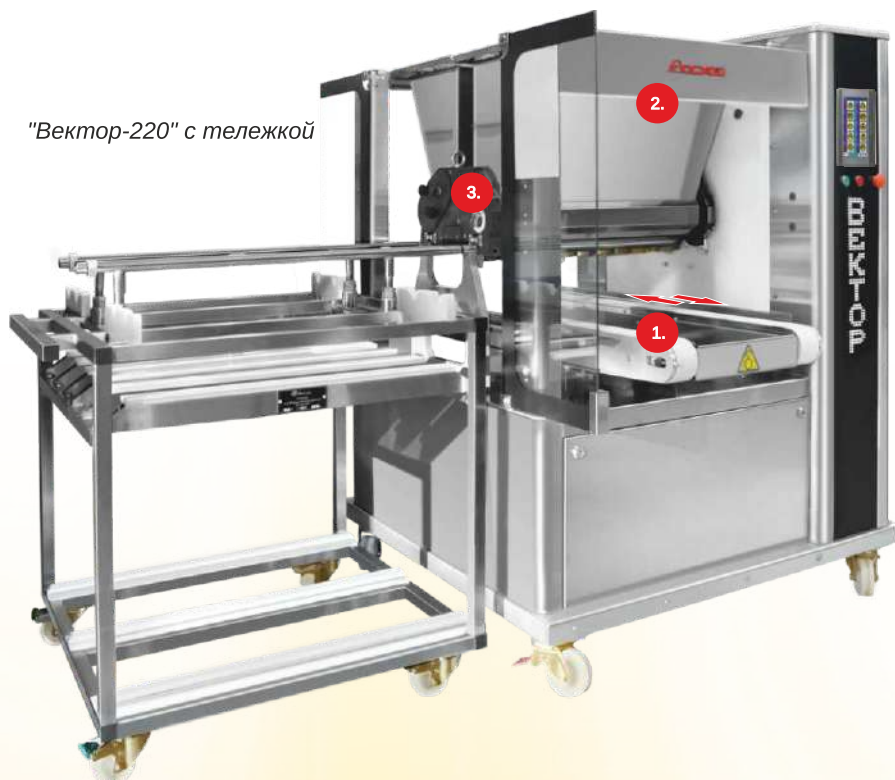
- двухцветных изделий - механизм отсадки валкового типа;
- изделий с начинкой - механизм отсадки комбинированного типа;
- двухцветных изделий из песочного твердого теста - механизм отсадки валкового типа с механизмом струнной резки;
- изделий из песочного твердого теста с начинкой - механизм отсадки комбинированного типа с механизмом струнной резки (матрицы струнной резки «Трубочка» и «Плоская палочка»);
- эклеров, профитролей, колец из заварного теста - валковая подача теста механизмом отсадки валкового или комбинированного типа с матрицей вращения;
- одноцветного пласта бисквитного теста - насосная подача теста механизмом отсадки комбинированного или насосного типа с щелевой матрицей;
- сырцового пряника, овсяного печенья - валковая подача теста механизмом отсадки валкового или комбинированного типа с матрицей струнной резки «Одноцветная Ø 40-7» (рецептуры согласно технологическим инструкциям);
- зефира - валковая подача теста механизмом отсадки валкового или комбинированного типа с матрицей вращения.

Система управления построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen с дополнительными кнопками «Пуск», «Стоп» и «Аварийный стоп». Управление простое, интуитивно понятное.

Система управления позволяет осуществлять программирование работы всех механизмов, записывать до 700 программ в память, присваивать им имена и копировать настройки.



"Вектор-220" с тележкой



1. Транспортер обеспечивает перемещение противней в горизонтальной и вертикальной плоскости по программе, заданной оператором. Загрузка и выгрузка противней доступна с двух сторон машины.

2. Емкость каждого из бункеров тестоотсадочной машины 43 литра. В комплект бункера, работающего с механизмом отсадки валкового типа, входят адаптеры для мягкого теста.

3. Вали механизм отсадки изготавливаются из пластика или металла (согласовывается дополнительно).


АО НПП Фирма "Восход" проводит мастер-класс на тестоотсадочных машинах «Вектор - 220» (двухбункерная), "Вектор - 120" (однобункерная). Машины предназначены для формирования (методом экструзии) заготовок кондитерских изделий различных форм и размеров из кондитерских масс и теста. Получение продукции разнообразной формы определяется наличием широкого модельного ряда фильер и программой, составленной под каждое изделие.


Здание Парламента в Лондоне,
Клод Моне 1900-1904 г.




voskhod-saratov.ru

**АО научно-производственное предприятие фирма «Восход»
Россия, 410012, Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, д. 14
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02**

 [vk.com/
voskhod_saratov](https://vk.com/voskhod_saratov)

 [instagram.com/
voskhod.official](https://instagram.com/voskhod.official)

 [youtube.com/
Voskhod-saratovRu](https://youtube.com/Voskhod-saratovRu)